

MENU ETICO RELIGIOSO con pesce Invernale 2021

Scuole di Rescaldina



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta con crema di broccoli Mozzarelle Misto di verdure* Budino	Passato di verdura* con orzo Crocchette di verdura* Coste all'olio frutta	Pasta pomodoro e mozzarella BASTONCINI DI PESCE PATATE E FAGIOLINI Frutta	Passato di cannellini con pasta TORTINO DI PATATE Finocchi e carote filè Frutta	Risotto alla parmigiana Pesce* al forno Patate al forno Frutta
2	Ravioli di Magro burro e FORMAGGIO SPALMABILE Biete* all'olio Frutta	Pasta integrale al pomodoro Frittata Fagiolini* al vapore Yogurt	Pizza margherita Formaggio Insalata Frutta	Minestrone *di legumi con riso Filete' di Merluzzo* gratinato PATATE AL VAPORE Frutta	POLENTA BRUSCIT VEGETARIANA CAROTE FRUTTA
3	Pasta al pesto BASTONCINI DI PESCE Carote grattugiate Frutta	Crema di verdura con FARRO Torta salata* puree Frutta	Pasta in brodo Provolone FINOCCHI AL FORNO Budino	RISO CON CREMA DI PORRI TORTINO DI LEGUMI INSALATA	Pasta all'olio Cotoletta *di pesce fagiolini frutta
4	Pasta integrale al ragù di verdure PESCE AL FORNO CAROTE E MAIS Frutta	Risotto allo zafferano CROCCHETTE DI VERDURA FAGIOLINI Yogurt	Pasta pasticciata vegetariana 1/2porzione formaggio Spinaci *al olio frutta	Pasta e fagioli Nasello* PANANTO INSALATA Frutta	Vellutata di zucca* con riso COTOLETTA VEGETALE Patate al forno Frutta

- Prodotti bio utilizzati: Yogurt alla frutta, pasta integrale , disponibilità di frutta, verdura fresca come carote, insalata milano, sedano, cipolle
- Mele DOP Val di Non in base alla disponibilità
- Frutta a lotta integrata in base alla disponibilità
- Prodotti a km zero introdotti: i formaggi dop che usiamo quali il provolone, il quartirolo , la mozzarella, sono provenienti dalla provincia di Bergamo- Brescia; lo yogurt provincia di Milano
- Olio extra vergine di oliva DOP delle terre di Bari

*materia prima congelata e/o surgelata all'origine